

Krompir sa slaninom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **1** kisela pavlaka
- **1/2 (caše od pavlake)** mleka
- **200 g** dimljene slanine
- **200 g** kackavalja
- kari
- **200 g** svežih šampinjona
- **100 g** iseckane salame

Priprema

Krompir oljuštiti i kratko ga obariti.

Slaninu iseci na tanke štapice, a šampinjone na listice, a salamu na tanke kolutove.

Obaren krompir iseci na kolutove i reati ga u dublju vatrostalnu ciniju, zaciniti origanom, zacinom i posoliti.

Prekriti šampinjonima, pa dimljenom slaninom. Preliti mesavinom pavlake, mleka i karija, salamom i na kraju rasporediti narendani kackavalj.

Jelo peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet